

OSTERTAG, gewurztraminer VT "FRONHOLZ" 2017

75 cl Blanc Alsace AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives Fronholz



La note by Christian Walter

95/100

Tout amateur d'Alsace se doit de connaître ce domaine dont les vins procurent beaucoup de plaisir. Les parcelles se répartissent dans les terroirs de Zellberg et du Fronholz sur le grand cru Muenchberg, sans oublier le Clos Mathis, sur le Hagel, à Ribeauvillé. La tenue dans le temps de l'ensemble des cuvées est indéniable, mais l'accessibilité du fruit reste immédiate pour la gamme Les Jardins, par exemple. Le résultat d'un travail de la vigne en biodynamie depuis vingt ans, complété par une vinification toujours précise et pure. 2018 a signé un tournant avec la prise en mains d'Arthur, le fils d'André Ostertag. D'une sensibilité aussi aiguisée que son père pour les blancs, il a apporté sa touche dès 2016 et impulse un nouvel élan, avec une équipe renouvelée qui se met en place petit à petit et s'affirme à partir de 2023.

Le domaine Ostertag est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 3*/3 à la Revue des Vins de France. La vigne est travaillée en biodynamie depuis vingt ans, et certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Ostertag (Alsace)

Le vin

Depuis le début des années 2000, un nombre croissant de vignerons plus ambitieux produisent des rouges de plus en plus aboutis, et lorsque l'extraction et le boisé sont maîtrisés, l'Alsace peut désormais se targuer de produire des rouges de classe mondiale.

Vin infusé, doté d'un fruit délicat et tendre, le pinot noir Fronholz est une réussite majeure, assurément l'un des meilleurs rouges alsaciens. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

Ostertag's 2016 Pinot Noir Fronholz is deep and spicy on the pure, fresh, elegant, still slightly reductive nose where dark cherry and berry aromas are displayed and intermixed with raw meat and a touch of toast. Full-bodied and elegant on the palate, this is a silky, fresh, straight, beautifully pure and fleshy Pinot with good concentration and sour cherry flavors in the tensioned and stimulating finish. Nice astringency and concentration. After the 2015, this is an impressive Pinot Noir again. Tasted October

2018. (Guide Parker, millésime 2016, noté 92+/100)

La presse spécialisée en parle

Tout amateur d'Alsace se doit de connaître ce domaine dont les vins procurent beaucoup de plaisir. Les parcelles se répartissent dans les terroirs de Zellberg et du Fronholz sur le grand cru Muenchberg, sans oublier le Clos Mathis, sur le Hagel, à Ribeauvillé. La tenue dans le temps de l'ensemble des cuvées est indéniable, mais l'accessibilité du fruit reste immédiate pour la gamme Les Jardins, par exemple. Le résultat d'un travail de la vigne en biodynamie depuis vingt ans, complété par une vinification toujours précise et pure. 2018 a signé un tournant avec la prise en mains d'Arthur, le fils d'André Ostertag. D'une sensibilité aussi aiguisée que son père pour les blancs, il a apporté sa touche dès 2016 et impulse un nouvel élan, avec une équipe renouvelée qui se met en place petit à petit et s'affirme à partir de 2023. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, domaine noté 3*/3)

André Ostertag est l'un des vignerons les plus attachants de la région. Biodynamiste convaincu, en perpétuel questionnement quant à ses pratiques viticoles, il cultive avec un soin extrême ses belles parcelles sur le Fronholz et le grand cru Muenchberg. La gamme régale du début à la fin, le domaine étant l'un des tout meilleurs spécialistes du pinot gris, qu'il réussit comme peu en Alsace, notamment la splendide cuvée de Muenchberg A360P, dont le curieux nom vient de la parcelle au cadastre... Arthur, le fils d'André, est revenu au domaine en 2016, et a vinifié les 2017 avec son père avant d'être seul aux commandes dès 2018, André devant prendre un peu de recul. La nouvelle gamme les-jardins remplace désormais les précédents gammes barriques et cuvée-d'Epfig, elle concerne tous les cépages. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% gewürztraminer
- **Terroir** : Sur les marnes et argiles bariolées de la dernière partie du coteau sud-ouest, et les argiles sableuses qui la surplombent, le Gewurztraminer voit ses ardeurs de cépage rustique et hâtif tempérées par la fraîcheur du lieu
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Le millésime 2017 a été vendangé à la main le 19 octobre. Les grappes entières ont été pressées une douzaine d'heures en pressoir pneumatique, et le vin a fermenté avec les levures indigènes en cuve inox
- **Elevage** : Elevage sur lies fines pendant 9 mois, mis en bouteille en mai 2018
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2042
- **Alcool** : 11,0% vol, 115 g/l de sucres résiduels naturels
- **Service** : 11 à 13°C